

# MENU UGE 43

## Mandag

Hovedret: Paprikagryde med oksekød og dampede hvedekerner  
|1, 7, 12, 15, 16|

Vegetarret: Kikærtekarry med kartoffel og bagt aubergine  
|12, 15, 16|

## Tirsdag

Hovedret: Kylling bagt med citron og oliven (1 stk. pr. person),  
knuste kartofler med persille og tzatziki  
|7, 12, 15, 16|

Vegetarret: Perlebygotto med bagte grøntsager og oliven  
|1, 12, 15, 16, 7, 9|

## Onsdag

Hovedret: Farsbrød af okse med grønt sauté, cremet  
tomatsauce og pasta med tomatpesto  
|1, 3, 5, 7, 15, 16|

Vegetarret: Biryani med kikærter og kartofler med basmati ris  
|15, 16|

## Torsdag

Hovedret: Svinekotelet (1 stk. pr. person) med stegte grøntsager,  
stegte kartofler og chimichurri-sauce  
|12, 15, 16, S|

Vegetarret: Sweet potato og cous cous med chili og aubergine  
|1, 11, 12|

## Fredag

Hovedret: Pulled pork med syltet rødløg, pitabrød og chilipasta  
|1, 6, 10, 15, 16, S|

Vegetarret: Vegansk pulled vego med syltet rødløg, pitabrød og chilipasta  
|1, 6, 10, 15, 16|

Velbekomme!

- |              |               |            |               |             |             |
|--------------|---------------|------------|---------------|-------------|-------------|
| 1. Gluten    | 4. Fisk       | 7. Mælk    | 10. Sennep    | 13. Lupin   | 16. Hvidløg |
| 2. Krebsdyr/ | 5. Jordnødder | 8. Nødder  | 11. Sesam     | 14. Bløddyr | S. Svinekød |
| 3. Æg        | 6. Soja       | 9. Selleri | 12. Sulfitter | 15. Løg     |             |